



DUJINĖ LAUKO KEPSNINĖ CADAC CARRI CHEF 2 CAD891080EU NAUDOTOJO VADOVAS

Atkreipkite dėmesį: įsigytas prietaisas savo išvaizda gali šiek tiek skirtis nuo instrukcijose pateiktų iliustracijų.

DĖMESIO: prietaisas skirtas naudoti tik atvirame ore. Nenaudokite jo uždareme balkone, verandoje ar išorinėje pramogų zonoje.

SVARBU: prieš prijungdami prietaisą prie dujų cilindro, atidžiai perskaitykite šias instrukcijas, kad susipažintumėte su prietaiso veikimo principais. Išsaugokite instrukcijas, kad galėtumėte vėliau pasikonsultuoti.

1. Įvadas

- Prietaisas sukurtas maisto kepimui atvirame ore. Jis ypač rekomenduojamas žmonėms, kurie mėgsta stovyklauti ir keliauti gamtoje. Prietaisą taip pat galima naudoti vidiniame namų kiemelyje.
- Šiuo prietaisu galėsite ruošti įvairius maisto produktus. CARRI CHEF 2 sukurtas taip, kad galėtumėte naudoti įvairius kepimo paviršius.
- Dujos tiekiamos prietaisui per žarnelę ir reguliatorių. Galite prijungti šias detales prie dujų cilindro, dujų kasetės, CADAC Power Pak 500 (dvių dujų kasečių bloko) arba vertikalios EN417 reguliatoriaus, prijungto prie EN417 sraigtinės dujų kasetės. Šie dujų tiekimo įrenginiai kartu su prietaisu neparduodami.
- Prietaisas yra lengvai įjungiamas ir naudojamas (žr. 6 skiltį). Naudotojas gali reguliuoti kaitinimo intensyvumą specialiu vožtuvu.
- Kartu su prietaisu parduodama receptų knygtė pirmą kartą lauko kepsninę įsigijusiems žmonėms leis susipažinti su jos ruošiamų patiekalų įvairove.

2. Bendrieji nurodymai

- Prietaisas atitinka BS EN 498:2012, EN484:1997 ir SANS 1539:2012 standartus.
- Naudokite prietaisą tik su rekomenduojama dujų žarnele ir reguliatoriumi.
- **Dėmesio:** išorinės prietaiso dalys gali būti labai įkaitusios. Neleiskite mažiems vaikams liestis prie jų.
- Naudokite Powerpak 1000 / vertikalų EN417 reguliatorių / pakartotinai pripildomus dujų cilindrus tik pastatytus stačius. Šie dujų tiekimo įrenginiai kartu su prietaisu neparduodami.
- **Dėmesio:** norėdami užtikrinti tinkamą prietaiso veikimą, naudodami PowerPak 1000, visada pradėkite prijungę pilnas dujų kasetes. Rinkitės šį dujų tiekimo metodą tik tada, kai ketinate naudoti prietaisą trumpiau nei 1 val. iš eilės.
- Naudokite prietaisą tik su dujų cilindrais, ne aukštesniais nei 500 mm.
- Užtikrinkite tinkamą dujinių prietaisų vėdinimą, nes tik taip garantuosite veiksmingą jų darbą ir prietaisus naudojančių žmonių bei aplinkinių saugumą. Prietaisas sukurtas naudoti tik atvirame ore.
- Prieš naudodami prietaisą, atidžiai perskaitykite naudojimo instrukcijas.
- Naudokite prietaisą tik atvirame ore.

Naudojimo šalis	Lietuva	
Prietaiso kategorija	I _{3+(28-30/37)}	
Leidžiamos naudoti dujos	Butanas	Propanas
Dujų slėgis	28-30 mBar	37 mBar
Purkštuko numeris	0,92	
Nominalus naudojimas	270 g/val.	313 g/val.
Bendroji nominali įeinanti galia	3,7 kW	4,3 kW
Dujų tiekimo šaltinis	Pakartotinai pripildoma dujų talpykla su žarnele ir reguliatoriumi, ne sunkesnė nei 9 kg ir atitinkanti naudojimo šalyje dujų talpykloms taikomus apribojimus.	

3. Saugumo informacija

Žarnelė

- Naudokite prietaisą tik atvira ore.
- Kaskart prieš naudodami žarnelę ir prieš jungdami ją prie dujų talpyklos, įsitikinkite, kad ji nėra pažeista ar nusidėvėjusi.
- Nenaudokite prietaiso, jeigu žarnelė yra pažeista ar nusidėvėjusi. Pakeiskite žarnelę nauja.
- Nenaudokite prietaiso, jei iš jo bėga vanduo, jis yra apgadintas arba prastai veikia.

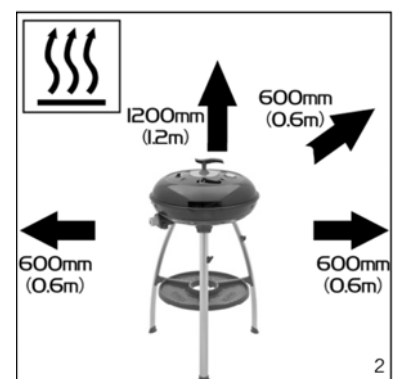
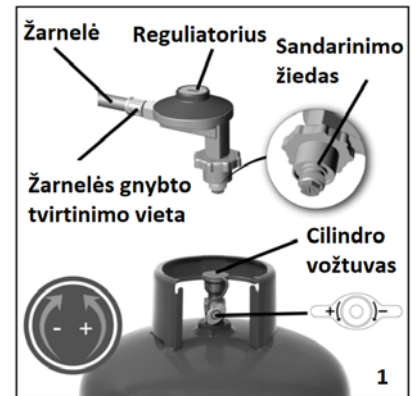
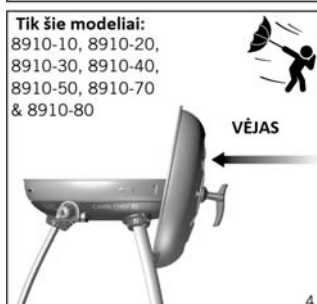
Dujų talpykla

- Prietaisas turėtų būti naudojamas tik su vietinių įstatymų reikalavimus atitinkančiu dujų cilindru.
- Prijunkite ir keiskite dujų talpyklą tik gerai vėdinamose vietose, pageidautina – atvira ore, toliau nuo atviros liepsnos, elektrinių degiklių ir kitų ugnies šaltinių, taip pat atokiau nuo aplinkinių.
- Laikykite dujų talpyklas toliau nuo įkaitusių daiktų ir liepsnos. Nedėkite jų ant viryklės ar kito karšto paviršiaus.
- Naudokite dujų kasetes ir pakartotinai pripildomus dujų cilindrus tik pastatytus stačius, kad tinkamai pasišalintų dujos. Nesilaikant šio reikalavimo, iš cilindro besiveržiančios dujos gali pradėti kelti grėsmę Jūsų sveikatai.
- Nemėginkite išimti cilindro, prietaisui tebeveikiant.
- Dujų kasetės įstatomos į specialią angą pagalbinio prietaiso padėklo centre.
- Baigę naudoti prietaisą ir padėdami jį saugoti, atskirkite dujų cilindrą nuo prietaiso.

Surinkimas ir naudojimas

- Prietaisas sukurtas taip, kad galėtų būti lengvai transportuojamas, taigi prietaiso pagalbinis padėklas ir kojelės yra lengvai nuimamos bei surenkamos tam, kad prietaisą būtų lengva pernešti ir naudoti.
- Naudotojas pats gali surinkti ir išrinkti tik prietaiso kojėles, pagalbinį padėklą ir kepimo paviršius.
- Surinkdami kojėles, visuomet įsitikinkite, kad tvirtinamieji kojelių žiedai yra gerai pritvirtinti ir kad surinktas prietaisas tvirtai stovi bei nesvyruoja. Nenaudokite prietaiso, neprijungę priedų padėklo, nes jis užtikrina bendrą prietaiso tvirtumą.
- Naudokite prietaisą tik ant tvirto ir lygaus paviršiaus.
- Nejudinkite naudojamo prietaiso.
- Jeigu karščio plokštė, riebalų surinkimo indas arba degiklio indas yra pažeidžiami taip, kad naudojimo metu karščio plokštė ir riebalų surinkimo indas visą laiką liečiasi, nenaudokite prietaiso. Nuneškite prietaisą CADAC įgaliotiems specialistams, kad jie prietaisą pataisytų.
- Neuždenkite ir nemonifikuokite vožtuvo bloko dangtelio angų, nes prietaisas gali pradėti prastai veikti, be to, prietaiso liepsna gali tapti nepastovi ir nevaldoma.

- Laikykite prietaisą toliau nuo lengvai užsidegančių medžiagų. Minimalūs saugūs atstumai: virš prietaiso – 1,2 m, nugarėlėje ir šonuose – 600 mm (2 pav.).



DĖMESIO: naudojant prietaisą, rekomenduojame naudoti apsaugines pirštines, ypač nuimant ir uždedant prietaiso dangtį, nes jo rankenėlė gali labai įkaisti.

DĖMESIO: išorinės prietaiso dalys gali labai įkaisti, todėl rekomenduojame naudoti apsaugines pirštines.

- Neleiskite mažiems vaikams liestis prie prietaiso.
- Naudokite prietaisą tik atvira ore.
- **Atkreipkite dėmesį:** jeigu naudojate prietaisą, esant stipriam vėjui, naudokite dangtį kaip apsaugą nuo vėjo. Uždėkite jį taip, kaip parodyta 4 pav.

Uždegimo problemos

- Jei liepsna užsidega degiklio arba Venturi korpuso viduje, tuoj pat išjunkite dujų tiekimą, užverdami pirmiausia dujų cilindro valdymo vožtuvą ir tada prietaiso vožtuvą. Liepsnai užgesus, išimkite reguliatorių ir patikrinkite sandarinimo žiedo būklę. Jei reikia, pakeiskite sandarinimo žiedą. Iš naujo uždekite degiklį, kaip aprašyta 6 skytyje.
- Jeigu problema pasikartoja, nuneškite prietaisą į įgaliotą CADAC klientų aptarnavimo centrą.

Dujų nuotėkis

- Jeigu pajutote dujų kvapą ir manote, kad galėjo įvykti nuotėkis, išjunkite cilindro vožtuvą. Jei norite patikrinti, ar neįvyko nuotėkis, apžiūrėkite prietaisą atvira ore. Nemėginkite aptikti nuotėkio vietos, naudodami liepsną. Tam naudokite muilinį vandenį.
- Rekomenduojame patepti sujungimo vietas muiliniu vandeniu. Jeigu susiformuoja burbuliukai, įvyko dujų nuotėkis. Tuoj pat nutraukite dujų tiekimą, užverdami dujų talpyklos valdymo vožtuvą ir prietaiso vožtuvą. Įsitinkinkite, kad visos jungiamosios detalės yra tinkamai prijungtos. Dar kartą patikrinkite jas su muiliniu vandeniu.
- Jeigu nuotėkio nepavyksta pašalinti, nuneškite prietaisą į įgaliotą CADAC klientų aptarnavimo centrą, kad jo specialistai prietaisą apžiūrėtų ir/ar pataisytų.
- Patikrinkite, ar dujos neteka iš vožtuvo galiuko arba cilindro regulatoriaus jungties, įjungdami cilindro dujų tiekimą, bet neįjungdami prietaiso valdymo mygtuko.

4. Galimos dalių kombinacijos

Carri Chef 2 Skottel Combo 1 (produkto kodas: 8910-10)

- A. Dangčio rankenėlė
- B. Termometras
- C. Dangtis
- D. „Skottel“ kepimo paviršius
- E. Puodo stovėlis
- F. Lokatorius
- G. Riebalų surinkimo indas
- H. Degiklio indas
- I. Valdymo mygtukas
- J. Išorinis kojelės tvirtinimo žiedas
- K. Dangčio laikiklio gnybtas
- L. Pagalbinio padėklo laikiklis
- M. Pagalbinis padėklas
- N. Kojelė
- O. Kojelės atrama



Carri Chef 2 Skottel Combo 2 (produkto kodas: 8910-11)

- A. „Skottel“ kepimo paviršius
- B. Puodo stovėlis
- C. Lokatorius
- D. Riebalų surinkimo indas
- E. Degiklio indas
- F. Valdymo mygtukas
- G. Išorinis kojelės tvirtinimo žiedas
- H. Dangčio laikiklio gnybtas
- I. Pagalbinio padėklo laikiklis
- J. Pagalbinis padėklas
- K. Kojelė
- L. Kojelės atrama



5A

Carri Chef 2 BBQ Combo 1 (produkto kodas: 8910-20)

5B

- A. Dangčio rankenėlė
- B. Termometras
- C. Dangtis
- D. BBQ kepimo paviršius
- E. Puodo stovėlis
- F. Lokatorius
- G. Riebalų surinkimo indas
- H. Degiklio indas
- I. Valdymo mygtukas
- J. Išorinis kojelių tvirtinimo žiedas
- K. Dangčio laikiklio gnybtas
- L. Pagalbinio padėklo laikiklis
- M. Pagalbinis padėklas
- N. Kojelė
- O. Kojelės atrama



Carri Chef 2
BBQ Combo 2 (produkto kodas: 8910-21)

6A

- A. BBQ kepimo paviršius
- B. Puodo stovėlis
- C. Lokatorius
- D. Riebalų surinkimo indas
- E. Degiklio indas
- F. Valdymo mygtukas
- G. Išorinis kojelių tvirtinimo žiedas



6B

- I. Pagalbinio padėklo laikiklis
- J. Pagalbinis padėklas
- K. Kojelė
- L. Kojelės atrama

Carri Chef 2 BBQ / Skottel Combo (produkto kodas: 8910-30)

- A. Dangčio rankenėlė
- B. Termometras
- C. Dangtis
- D. „Skottel“ kepimo paviršius
- E. BBQ grotelės
- F. Puodo stovėlis
- G. Lokatorius
- H. Riebalų surinkimo indas
- I. Degiklio indas
- J. Valdymo mygtukas
- K. Išorinis kojelių tvirtinimo žiedas



D

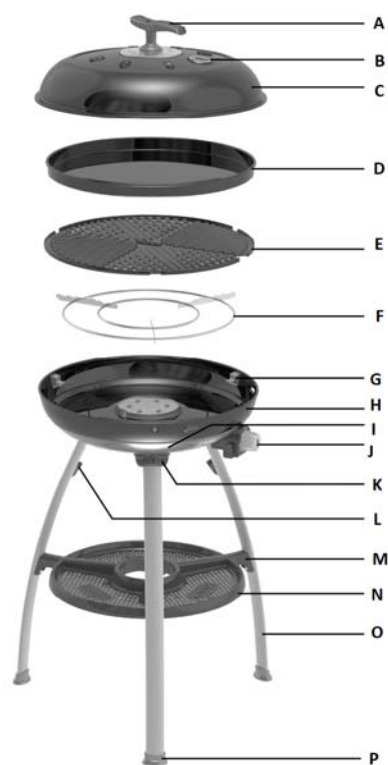
i

7

- L. Dangčio laikiklio gnybtas
- M. Pagalbinio padėklo laikiklis
- N. Pagalbinis padėklas
- O. Kojelė
- P. Kojelės atrama

Carri Chef 2 BBQ / Chef Pan Combo (produkto kodas: 8910-40)

- A. Dangčio rankenėlė
- B. Termometras
- C. Dangtis
- D. Nelipnus šefo kepimo paviršius
- E. BBQ grotelės
- F. Puodo stovėlis
- G. Lokatorius
- H. Riebalų surinkimo indas
- I. Degiklio indas
- J. Valdymo mygtukas
- K. Išorinis kojelės tvirtinimo žiedas
- L. Dangčio laikiklio gnybtas
- M. Pagalbinio padėklo laikiklis
- N. Pagalbinis padėklas
- O. Kojelė
- P. Kojelės atrama



Carri Chef 2 BBQ / Grill 2 Braai-Combo 1 (produkto kodas: 8910-50)



- A. Dangčio rankenėlė
- B. Termometras
- C. Dangtis
- D. „Grill 2 BRAAI“ kepimo paviršius
- E. BBQ grotelės
- F. Puodo stovėlis
- G. Lokatorius
- H. Riebalų surinkimo indas
- I. Degiklio indas
- J. Valdymo mygtukas
- K. Išorinis kojelės tvirtinimo žiedas
- L. Dangčio laikiklio gnybtas
- M. Pagalbinio padėklo laikiklis
- N. Pagalbinis padėklas
- O. Kojelė
- P. Kojelės atrama

9A

8

Carri Chef 2 BBQ / Grill 2 Braai-Combo 2 (produkto kodas: 8910-51)

- A. „Grill 2 BRAAI“ kepimo paviršius
- B. Puodo stovėlis
- C. Lokatorius
- D. Riebalų surinkimo indas
- E. Degiklio indas
- F. Valdymo mygtukas
- G. Išorinis kojėlės tvirtinimo žiedas
- H. Dangčio laikiklio gnybtas
- I. Pagalbinio padėklo laikiklis
- J. Pagalbinis padėklas
- K. Kojelė
- L. Kojėlės atrama



9B



9C

Carri Chef 2 BBQ / Grill 2 Braai-Combo 3 (produkto kodas: 8910-52)

- A. „Grill 2 BRAAI“ kepimo paviršius
- B. BBQ kepimo grotelės
- C. Puodo stovėlis
- D. Lokatorius
- E. Riebalų surinkimo indas
- F. Degiklio indas
- G. Valdymo mygtukas
- H. Išorinis kojėlės tvirtinimo žiedas
- I. Dangčio laikiklio gnybtas
- J. Pagalbinio padėklo laikiklis
- K. Pagalbinis padėklas
- L. Kojelė
- M. Kojelės



9D

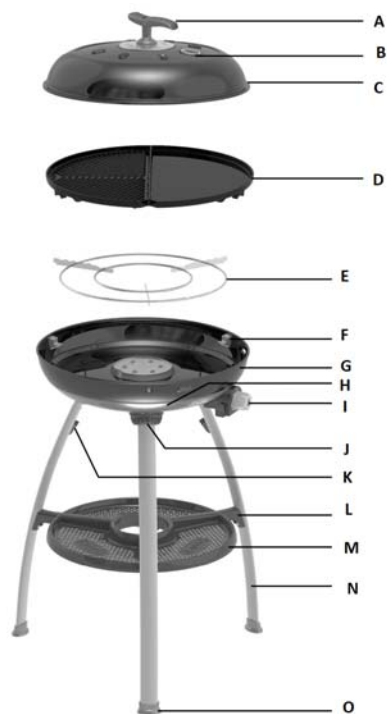
Carri Chef 2 Gourmet Combo (produkto kodas: 8910-70)

- A. Dangčio rankenėlė
- B. Termometras
- C. Dangtis
- D. Paeljos keptuvė 47
- E. BBQ grotelės
- F. Puodo stovėlis
- G. Lokatorius
- H. Riebalų surinkimo indas
- I. Degiklio indas
- J. Valdymo mygtukas
- K. Išorinis kojėlės tvirtinimo žiedas
- L. Dangčio laikiklio gnybtas
- M. Pagalbinio padėklo laikiklis
- N. Pagalbinis padėklas
- O. Kojelė

P. Kojelės atrama

Carri Chef 2 BBQ Plancha Combo (produkto kodas: 8910-80)

- A. Dangčio rankenėlė
- B. Termometras
- C. Dangtis
- D. BBQ Plancha kepimo paviršius
- E. Puodo stovėlis
- F. Lokatorius
- G. Riebalų surinkimo indas
- H. Degiklio indas
- I. Valdymo mygtukas
- J. Išorinis kojelės tvirtinimo žiedas
- K. Dangčio laikiklio gnybtas
- L. Pagalbinio padėklo laikiklis
- M. Pagalbinis padėklas
- N. Kojelė
- O. Kojelės atrama



5. Dujų cilindro bei žarnelės prijungimas ir keitimas

- **DĖMESIO:** prijungdami cilindro galiuką, įsitikinkite, kad, sukdami veržlę, laikote ją tiesiai. Tik taip išvengsite galimo dujų nuotėkio. Sukite, naudodami tinkamą veržliaraktį (10 pav.).
- I_{3+(28-30/37)} prietaisų kategorija: prijunkite vožtuvo galiuką prie vožtuvo, sukdami jį prieš laikrodžio rodyklę. Spustelėdami prijunkite reikiamą žarnelę prie vožtuvo galiuko taip, kad ji gerai užsifiksuotų. Kitame gale prijunkite reikiamą slėgio reguliatorių. I_{3+(28-30/37)} prietaisams rekomenduojame 30 mbar butano arba 37 mbar propano reguliatorius. Įsitikinkite, kad žarnelė yra gerai užsifiksavusi. Naudojama žarnelė turėtų atitikti EN standartus ir vietinius saugumo reikalavimus.
- Žarnelė turėtų būti ne trumpesnė nei 800 mm ir ne ilgesnė nei 1,5 m. Patikrinkite žarnelės pagaminimo datą ir pakeiskite ją nauja, kaskart esant reikalui arba taip dažnai, kaip numatyta vietiniuose saugumo reikalavimuose.
- Nesusukite ir nesuspauskite žarnelės. Įsitikinkite, kad žarnelė nesiliečia prie paviršių, kurie įkaista, prietaisą naudojant.
- Prieš jungdami reguliatorių prie dujų talpyklos, įsitikinkite, kad yra prijungtas reguliatoriaus sandarinimo žiedas ir kad jis yra geros būklės. Patikrinkite reguliatoriaus žiedą, kaskart prijungdami reguliatorių ir prieš pradėdami naudoti prietaisą.
- Prieš prijungdami dujų cilindrą, įsitikinkite, kad vožtuvai yra išjungti, pasukdami valdymo mygtuką pagal laikrodžio rodyklę iki pat galo.
- Prijunkite ir keiskite dujų cilindrą gerai vėdinamoje vietoje, geriausia – lauke, toliau nuo ugnies šaltinių ir atokiau nuo aplinkinių.
- Laikydami dujų talpyklą pastatytą stačią, prisukite reguliatorių prie talpyklos taip, kad jis visiškai užsifiksuotų. Sukite tik rankomis.
- Jeigu aptikote dujų nuotėkį, tuoj pat užverkite cilindro vožtuvą ir atlikite nuotėkį aptikti ir sustabdyti padedančius veiksmus (3 skiltis). Norėdami aptikti dujų nuotėkį, darykite tai atvirame ore, naudodami muilinę vandenį. Užtepkite jo ant prietaiso jungiamųjų vietų. Esant dujų nuotėkiui, aplink nuotėkio vietą pastebėsite burbuliukus.
- Įsitikinkite, kad visos jungiamosios prietaiso detalės yra gerai pritvirtintos, ir dar kartą jas patikrinkite, naudodami muilinę vandenį. Jei problemos pašalinti nepavyksta, nenaudokite prietaiso. Kreipkitės į artimiausią CADAC klientų aptarnavimo centrą, kad jo specialistai Jums padėtų.
- Keisdami dujų talpyklą, pirmiausia užverkite talpyklos vožtuvą (jei yra) ir tada pasukite valdymo mygtuką iki STOP padėties.
- Įsitikinę, kad liepsna užgeso, atsukite reguliatorių. Prijunkite pilną talpyklą, atlikdami aukščiau aprašytus veiksmus.



10

6. Prietaiso liepsnos uždegimas

Saugumo perspėjimai

- Ilgą laiką nenaudoję prietaiso, patikrinkite, ar oro skylutėse, esančiose vožtuvo dangtelyje, neprisikaupė vabzdžių, galinčių pakenkti dujų tiekimui. Taip pat patikrinkite, ar vabzdžių nėra Venturi vamzdelio angoje. Baigę apžiūrą, įstatykite visas detales atgal į vietą.
- Naudokite prietaisą tik ant tvirto ir lygaus paviršiaus.

Reguliavimo mygtuko naudojimas

- Reguliavimo mygtukas turi dvi padėtis, low arba high (uždegimo). Taigi galėsite rinktis tik iš šių dviejų padėčių.

Uždegimas, naudojant degiklį su „piezo“ mechanizmu

- Norėdami uždegti prietaisą, naudodami degiklį, turintį „piezo“ mechanizmą, paspauskite ir pasukite valdymo mygtuką prieš laikrodžio rodyklę taip, kad išgirstumėte spragtelėjimą.
- Jeigu iš pirmo karto nepavyksta uždegti dujų, paspauskite ir pasukite valdymo mygtuką visą ratą pagal laikrodžio rodyklę. Pamėginkite dar kartą, paspausdami ir pasukdami valdymo mygtuką prieš laikrodžio rodyklę taip, kad išgirstumėte spragtelėjimą.
- Jei per pirmas 2-3 sekundes dujos neužsidega, užverkite valdymo vožtuvą, paspausdami valdymo mygtuką ir pasukdami jį pagal laikrodžio rodyklę. Palaukite maždaug 30 sekundžių, kad pasišalintų degiklio mechanizme susikaupusios dujos.
- Jei reikia, kartokite aukščiau aprašytus veiksmus tol, kol liepsna įsižiebs. Ugnis paprastai turėtų įsižiebtį per pirmas keletą sekundžių.

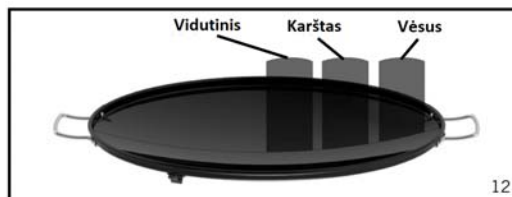
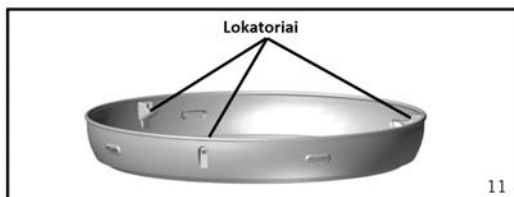
Uždegimas, naudojant barbekiu degiklį

- Jei uždegate atvėsusį prietaisą, galite uždegti jį iš viršaus, prieš uždėdami pageidaujamą kepimo paviršių ant riebalų surinkimo indo. Jeigu uždegate įkaitusį prietaisą, rekomenduojame įstatyti barbekiu degiklį pro vieną iš vėdinimo angų, esančių po uždegimo mechanizmu, taip, kad degiklis su juo išsilygiuotų. NEKIŠKITE barbekiu degiklio tiesiai pro didelę skylę, esančią tiesiai po uždegimo mechanizmu. Įžiebkite degiklį. Jam degant, paspauskite ir pasukite valdymo mygtuką prieš laikrodžio rodyklę, kad uždegtumėte kepsninę.

Bendrosios rekomendacijos

- Įžiebę liepsną, galėsite reguliuoti jos intensyvumą, pasukdami vožtuvo mygtuką prieš laikrodžio rodyklę, kad ją sumažintumėte, arba pagal laikrodžio rodyklę, kad ją padidintumėte.
- Visiškai užverta padėtis – tolimiausia galima mygtuko pozicija, sukant jį pagal laikrodžio rodyklę. Norėdami pasukti vožtuvą iš visiškai užvertos padėties, pirmiausia spustelėkite mygtuką, kad išsijungtų užrakto mechanizmas. Laikydami mygtuką paspausta, pasukite jį prieš laikrodžio rodyklę. Velnui išėjus iš užrakto padėties, neberekės laikyti mygtuko paspausto. Galėsite nesunkiai jį pasukti iki pageidaujamos kaitinimo padėties.
- Galite stebėti liepsną pro tam skirtą angą, esančią riebalų surinkimo indo šone.
- Kepant maistą, turintį daug riebalų, ugnis gali labai įsiliepsnoti, jei nustatėte pernelyg smarkaus kaitinimo režimą. Tokiu atveju sumažinkite kaitinimą taip, kad liepsna susilpnėtų.
- Nejudinkite naudojamo prietaiso, nes tai nesaugu, be to, skatina liepsnos įsismarkavimą.
- Baigę naudoti prietaisą, užverkite dujų talpyklos vožtuvą (jei toks yra). Liepsnai užgesus, užverkite prietaiso vožtuvą, paspausdami ir pasukdami valdymo mygtuką pagal laikrodžio rodyklę iki pat galo.

7. Prietaiso ir jo kepimo paviršių naudojimas



Barbekiu grotelės (13 pav.)



- Parduodamos su 8910-20, 9810-21, 8910-30, 8910-40, 9810-50, 8910-52 ir 8910-70 modeliais.
- Barbekiu grotelės prijungiamos prie trijų metalo liejinio lokatorių riebalų surinkimo inde (11 pav.).
- Galite įsigyti kaip papildomą priedą arba atsarginę dalį.
- Keraminis nelipnus kepimo paviršius.
- Nenaudokite metalinių kepimo įrankių, nes galite pažeisti keraminį paviršių.

- Puikiai tinka mėsos, žuvies, vištienos ir daržovių kepimui.
- Kartu su grotelėmis pridedamas ir patogus maišelis.
- **DĖMESIO:** liečiant barbekiu groteles, rekomenduojame naudoti pirštines.



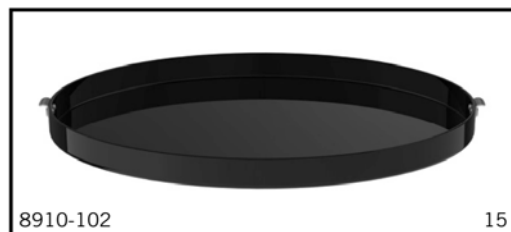
„Skottel“ kepimo paviršius (14 pav.)

- Parduodamas su 8910-10, 8910-11 ir 8910-30 modeliais.
- „Skottel“ prijungiamas prie specialių lokatorių riebalų surinkimo inde.
- Galite įsigyti kaip papildomą priedą arba atsarginę dalį.
- Porcelianinis, emaliu dengtas kepimo paviršius.
- Puikiai tinka WOK stiliaus kepimui, kepimui riebaluose, makaronų patiekalams ir pusryčių meniu.
- Kartu su kepimo paviršiumi pridedamas ir patogus maišelis.
- **DĖMESIO:** liečiant „Skottel“ kepimo paviršius, rekomenduojame naudoti pirštines.



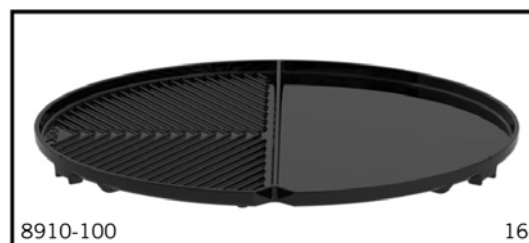
Šefo kepimo paviršius (15 pav.)

- Parduodamas su 8910-40 modeliu.
- Prijungiamas prie specialių lokatorių riebalų surinkimo inde (11 pav.).
- Galite įsigyti kaip papildomą priedą arba atsarginę dalį.
- Keraminis, nelipnus kepimo paviršius.
- Nenaudokite metalinių kepimo įrankių, nes galite pažeisti keraminį paviršius.
- **DĖMESIO:** įkaitindami prietaisą, nenaudokite šefo kepimo paviršiaus, nustatę aukštą temperatūrą ir uždegę prietaisą dangteliu, ilgiau kaip 15 minučių, nes galite apgadinti keraminį paviršius.
- **DĖMESIO:** liečiant šefo kepimo paviršius, rekomenduojame naudoti pirštines.



„Grill 2 Braai“ kepimo paviršius (16 pav.)

- Galite įsigyti kaip papildomą priedą arba atsarginę dalį. Parduodamas su 8910-50, 9810-51 ir 9810-52 modeliais.
- Prijungiamas prie specialių lokatorių riebalų surinkimo inde (11 pav.).
- Keraminis, nelipnus kepimo paviršius.
- Nenaudokite metalinių kepimo įrankių, nes galite pažeisti keraminį paviršius.
- Plokščia kepimo paviršiaus pusė tinka žuviai, blyneliams ir pusryčių meniu ruošti, o gofruota pusė puikiai tiks mėsai, žuviai, vištienai ir daržovėms kepinti.
- Kartu su kepimo paviršiumi pridedamas ir patogus maišelis.
- **DĖMESIO:** liečiant „Grill 2 Braai“ kepimo paviršius, rekomenduojame naudoti pirštines.



Emalio indas kepsniams (17 pav.)

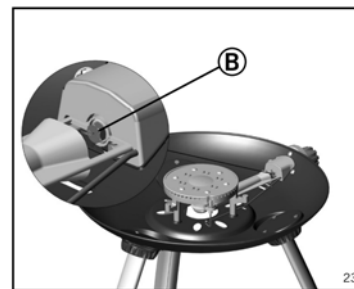
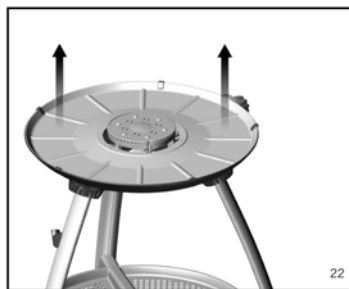
- Galite įsigyti kaip papildomą priedą arba atsarginę dalį. Kartu su prietaisu neparduodamas.
- Porcelianinis, emaliu dengtas kepimo paviršius.
- Puikiai tinka vištienos ir avienos kepsniams bei daržovėms ruošti.
- **DĖMESIO:** liečiant indą, rekomenduojame naudoti pirštines.

Picos kepimo akmuo (18 pav.)

- Galite įsigyti kaip papildomą priedą arba atsarginę dalį. Kartu su prietaisu neparduodamas.
- 10 mm storio kepimo akmuo, atsparus temperatūrai iki 500°C.

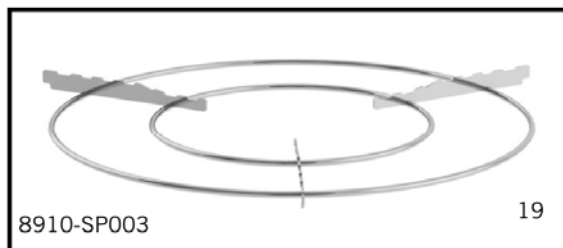


- Su nikeliu dengtu vieliniu laikikliu.
- **DĖMESIO:** liečiant kepimo akmenį, rekomenduojame naudoti pirštines. Prieš pradėdami naudoti, atidžiai perskaitykite priedo naudojimo instrukciją.



Puodų stovas (19 pav.)

- Parduodamas su 8910-10, 8910-11, 8910-20, 8910-21, 8910-30, 8910-40, 8910-50, 8910-51, 8910-52, 8910-70 ir 8910-80 modeliais.
- Nikeliu dengtas puodų stovas, tinkamas daugumai standartinio dydžio puodų.
- **DĖMESIO:** liečiant puodų stovą, rekomenduojame naudoti pirštines.



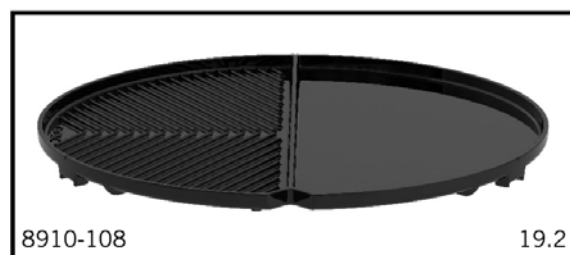
Paeljos indas 47 (19.1 pav.)

- Parduodamas su 8910-70 modeliu.
- Ši 47 cm lengva, bet stora aliuminio keramikos nelipnaus paviršiaus keptuvė yra lengvai naudojama ir valoma.
- Nerūdijančio plieno rankenėlės garantuoja patogų naudojimą.
- Apatinė keptuvės pusė – lygi plieno apdaila.
- Kartu pridedamas ir patogus maišelis.
- **DĖMESIO:** liečiant paeljos keptuvę, rekomenduojame naudoti pirštines.



2-IN-1 BBQ Plancha kepimo paviršius (19.2 pav.)

- Parduodamas su 8910-80 modeliu.
- BBQ Plancha paviršius garantuoja visapusiškumą. Atviros barbekiu grotelės vienoje pusėje, plokščia keptuvė – kitoje.
- Kartu pridedamas ir patogus maišelis.
- **DĖMESIO:** liečiant kepimo paviršių, rekomenduojame naudoti pirštines.



Dėmesio, svarbu: norėdami užtikrinti garantijos galiojimą, naudokite tik CARRI CHEF 2 kepimo paviršius.

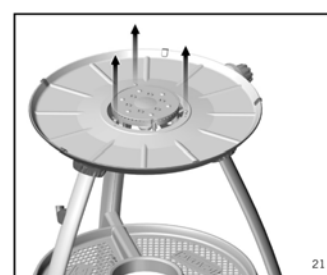
Atkreipkite dėmesį: visada uždėkite dangtelį nuo vėjo, jei naudojate prietaisą ten, kur labai vėjuota.

8. Bendroji priežiūra

- Nuo įsigijimo datos pirkėjas tampa atsakingas už prietaiso priežiūrą. Prietaisas nereikalauja iš anksto numatytos specialios priežiūros.

Sugedusio purkštuko keitimas

- Jūsų prietaisas turi iš anksto numatytą dydžio purkštuką, padedantį reguliuoti dujų kiekį.
- Užsiblokovus purkštuko skylutei, liepsna gali susilpnėti arba nustoti degti. Nemėginkite valyti purkštuko smeigtuku ar kitu panašiu įrankiu, nes galite pažeisti angą, taip padarydami prietaisą nesaugų naudoti.
- Norėdami pakeisti purkštuką, išsukite tris varžtus iš apsauginės karščio plokštės (21 pav.). Nuimkite plokštę (22 pav.), stengdamiesi nepažeisti „piezo“ elektrodo. Galėsite nuimti purkštuką (B), naudodami tam pritaikytą veržliaraktį (23 pav.). Nenaudokite replių purkštukui išimti, nes galite pažeisti purkštuką, taip padarydami jį netinkamą naudoti, gali tapti neįmanoma jo išimti. Prisukite naują purkštuką prie vožtuvo. Pernelyg smarkiai nesukite, nes galite pažeisti purkštuką.
- Atlikite aukščiau aprašytus veiksmus atvirkščia eilės tvarka, jei norite išrinkti prietaisą.



Žarnelės keitimas

- Tinkamas žarnelės keitimas aprašytas 5 skiltyje „Dujų cilindro bei žarnelės prijungimas ir keitimas“.

9. Valymas

- **Atkreipkite dėmesį:** norėdami daugiau sužinoti apie prietaiso sudedamąsias dalis, žr. 7 skiltį.
- „Skottel“ kepmo paviršius: baigę kepti, palikite degiklį įjungtą, nustatę mažą liepsnos intensyvumą ir įpylę į kepmo indą šiek tiek muilino vandens, kad atitirpintumėte maisto likučius. Pertekliniams riebalams pasišalinus, perplaukite „Skottel“ kepmo paviršių šiltu vandeniu, naudodami tam tinkamą neėsdinantį valiklį. Nenaudokite aštrių metalinių daiktų ar ėsdinančių valiklių stiklo emaliu dengtam paviršiui valyti.
- Barbekiu kepmo paviršius: pašalinkite riebalus iš riebalų surinkimo indo ir valykite taip, kaip aprašyta „Skottel“ valymo instrukcijose. Nuplaukite groteles ir kepmo paviršių neėsdinančiu valikliu, prieš tai pašalinę perteklinius riebalus, likusius nuo kepimo.
- Barbekiu dangtis: plaukite barbekiu dangtį šiltame vandenyje, naudodami tam pritaiktą neėsdinantį valiklį. Nenaudokite aštrių metalinių daiktų ar ėsdinančių valiklių, nes galite pažeisti dangčio dangą.
- **Atkreipkite dėmesį:** valykite įsigėrusias dėmes viryklių valikliu.

Nelipnių kepmo paviršių priežiūra

- Kepimo paviršiai padengti PTFE nelipnia kepmo danga, sėkmingai naudojama daugelio pasaulyje žinomų virtuvės indų prekės ženklų. Tinkamai ją prižiūrėdami, galėsite džiangtis daugybe metų sveiko ir lengvo kepimo.
- Rinkitės tik mažą ar vidutinę kaitinimo padėtis, kad išsaugotumėte vertingas maisto medžiagas ir palaikytumėte gerą kepmo paviršiaus būklę.
- Naudodami metalinius kepmo įrankius, rizikuojate pažeisti kepmo paviršių.
- **Atkreipkite dėmesį:** rekomenduojame kepat naudoti tik plastikinius ar medinius įrankius.
- Neperkaitinkite kepmo paviršių. Prieš pradėdami kepti, užpilkite ant jų lašelį kepmo aliejaus.
- Prieš merkdami nelipnius kepmo paviršius į vandenį, visuomet leiskite jiems atvėsti.
- Nelipnius kepmo paviršius leidžiama plauti indaplovėje, tačiau jie yra taip lengvai valomi, kad dažniausiai pakaks tiesiog perplauti juos rankomis. Nerekomenduojame naudoti ėsdinančių valiklių, nes galite visam laikui sugadinti kepmo paviršius.
- Baigę valyti, padenkite kepmo paviršius plonu augalinio aliejaus sluoksniu.
- Kaskart baigę prietaisą naudoti, pašalinkite riebalus iš riebalų indo ir išvalykite taip, kaip aprašyta barbekiu valymo instrukcijose.

10. Saugojimas ir transportavimas

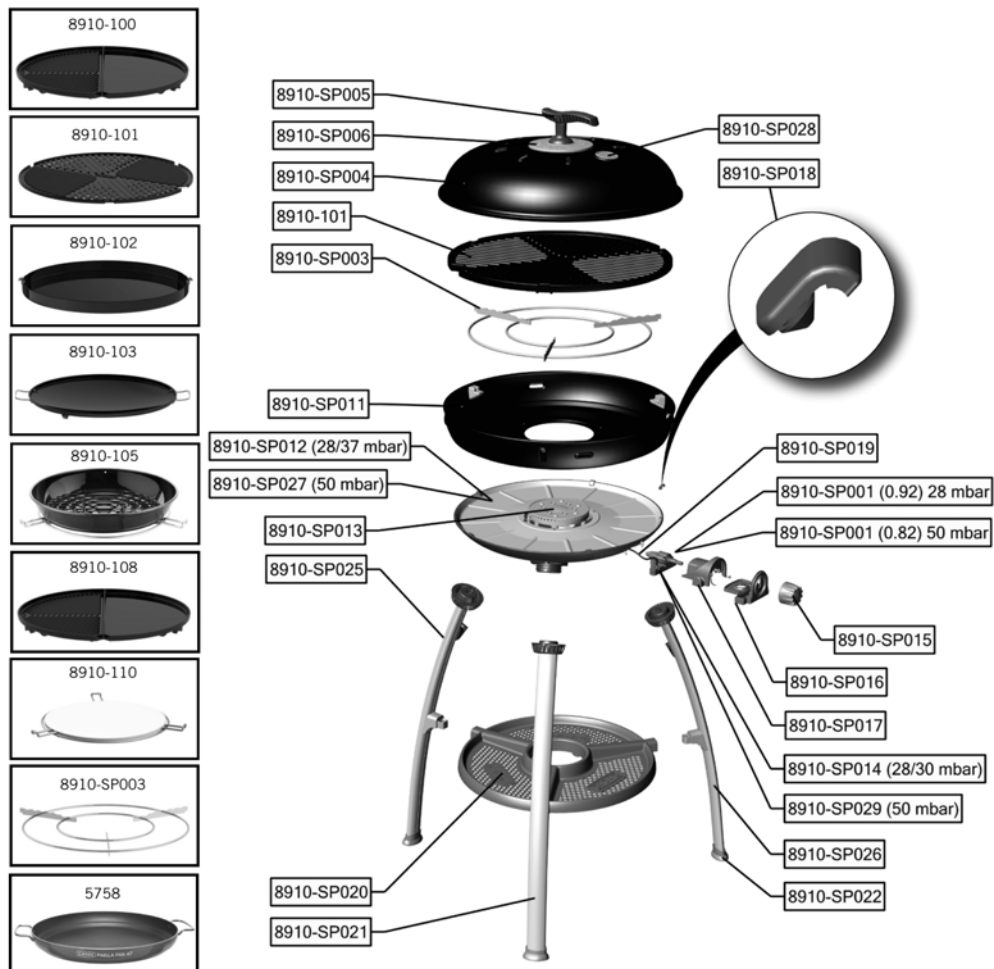
- CADAC CARRI CHEF pakuotėje yra daugybė maišelių, leidžiančių patogiai gabenti ir saugoti visas prietaiso detales.
- Padėkite CARRI CHEF saugoti taip, kaip aprašyta šioje skiltyje.
- Pagrindiniame maišelyje laikomos šios prietaiso detalės:
 - Degiklio indas;
 - Riebalų surinkimo indas (ant degiklio indo);
 - Puodų stovas.
- Barbekiu dangtis tvirtinamas nugarinėje maišelio dalyje, naudojant kartu pridedamus dirželius.
- „Skottel“ maišelyje laikomas „Skottel“ kepmo paviršius.
- Barbekiu grotelių maišelyje laikomos barbekiu groteles.
- Nelipnaus šefo kepmo paviršiaus maišelyje laikomas nelipnus šefo kepmo paviršius.
- „Grill 2 Braai“ maišelyje laikomas „Grill 2 Braai“ kepmo paviršius.
- Paeljos kepmo indo maišelyje laikomas paeljos kepmo indas.
- BBQ Plancha maišelyje laikomas BBQ Plancha kepmo paviršius.
- Kojelės tvirtinamos nugarinėje pagrindinio maišelio dalyje, naudojant kartu pridedamus dirželius.
- Visuomet laikykite prietaiso detales pridedamuose maišeliuose. Saugokite prietaisą sausose patalpose, geriausia – ne ant grindų. Tai ypač svarbu tam, kad į degiklio indą, laikomą pagrindiniame maišelyje, nepatektų vabzdžių ar nešvarumų, galinčių trikdyti srovės tiekimą.
- Prieš supakuodami prietaisą į maišelius, visuomet leiskite jam atvėsti.
- Jei ilgą laiką nenaudojote prietaiso ir jis pradeda prastai veikti, bet, perskaičius 5 ir 6 skiltis, nepavyksta surasti problemos priežasties, gali būti, kad užsikimšo Venturi vamzdeliai. Užsikimšus Venturi vamzdeliui, liepsna būna silpnesnė ir šviesiai gelsvos spalvos arba iš viso nedega. Tokiu atveju išimkite degiklį, kaip aprašyta 8 skiltyje, ir pašalinkite iš Venturi vamzdelio nešvarumus.

11. Taisydas ir apžiūra

- Nemodifikuokite prietaiso, nes gali tapti nesaugu jį naudoti.
- Jei nepavyksta pašalinti iškilusių problemų, vadovaujantis instrukcijų nurodymais, kreipkitės į vietinį CADAC platintoją, kad jo specialistai patartų Jums ir apžiūrėtų prietaisą.
- CADAC suteikia prietaisui 2 metų garantiją su dėl prietaiso pagaminimo kokybe susijusiems gedimams.

12. Priedai ir atsarginės dalys

Visada naudokite originalias CADAC atsargines dalis, nes jos sukurtos taip, kad užtikrintų optimalų prietaiso darbą.



UAB „Krinona“ autorizuotas techninės priežiūros (serviso) centras

Raudondvario pl.162, Kaunas

tel.: (8-37) 215104, mob.tel. 864033213, 865594090

Daugiau informacijos:

www.krinona.lt